

RE 0744312

JUN 1970

50224R-D.

D13.

EMB* 12-01-70.

BE-744312.. R28.

Cie Ind et Commerciale des Emballages Rilsan

*BE--744312-Q.

(15-06-70).. (pp 10).

EGG SAUSAGE...

NEW

A novel food delicacy takes the form of a sausage, made from eggs, in which the liquid yolks and liquid whites are held together but kept separate by sausage skins during a cooking process. In its simplest form, the yolk forms a longitudinal core to the sausage and is contained in an edible skin surrounded by egg-white which forms a coaxial annulus around the core, the complete sausage being encased in a skin which may be edible or intended for removal.

DETAILS

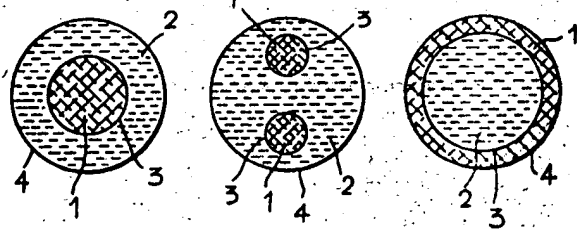
The egg yolk can be substituted for the egg white as the outer annulus and the white then forms the central core.

Many different arrangements are possible of which three examples are illustrated. In each of these the egg-yolk is represented by (1), egg-white by (2), inner, edible

D3-A3, D3-H15

89

skin by (3), outer skin by (4). (50224R)



✓ BE197006 ✓

~~BE197111~~

June 1970

ROYAUME DE BELGIQUE

744312 ✓

N° 744.312



Classification Internationale :
A23P
Brevet mis en lecture le :
15-6-1970

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

BREVET D'INVENTION

BELGIUM
GROUP... 172
CLASS... 426
RECORDED

Le Ministre des Affaires Économiques,

Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention;

Vu le procès-verbal dressé le 12 janvier 1970 à 14 h. 10
au Service de la Propriété industrielle;

ARRÊTE:

Article 1. — Il est délivré à la Sté dite: COMPAGNIE INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE DES EMBALLAGES RILSAN "EMBARIL", S.A.,
5 rue Léopold, Bruxelles,
repr. par les Bureaux Vander Maeghen à Bruxelles,

un brevet d'invention pour : Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs,

Article 2. — Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice des droits des tiers.

Au présent arrêté demeurent jointes un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 13 mars 1970

PAR DÉLÉGATION SPÉCIALE :

744312

21 935 Dt/TO

DESCRIPTION

jointe à une demande de

BREVET BELGE

déposée par la société dite:

COMPAGNIE INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE DES
EMBALLAGES RILSAN "EMBARIL" S.A.

ayant pour objet : Procédé de fabrication d'un saucisson
aux oeufs.

Qualification proposée : BREVET D'INVENTION

744312

DE/AVL.

La présente invention concerne la fabrication d'un saucisson aux oeufs comprenant au moins un boyau intérieur consommable contenant des jaunes d'oeufs cuits, respectivement des blancs d'oeufs cuits, et un boyau extérieur consommable ou non contenant à son tour des blancs d'oeufs cuits, respectivement des jaunes d'oeufs cuits, autour du boyau intérieur.

L'invention actuelle concerne aussi des procédés de fabrication de ce nouveau saucisson.

Selon un mode opératoire préférentiel, on remplit de jaunes d'oeufs liquides le boyau intérieur, on introduit ce boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs liquides dans le boyau extérieur, on remplit de blancs d'oeufs liquides ce boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs liquides et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

Cependant, on peut aussi substituer les blancs d'oeufs aux jaunes d'oeufs et inversement. De ce fait,

744312

on remplit alors de blancs d'oeufs liquides le boyau intérieur, on introduit ce boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs liquides dans le boyau extérieur, on remplit de jaunes d'oeufs liquides ce boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs liquides et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

Selon une variante du procédé, on remplit de jaunes d'oeufs liquides le boyau intérieur, on chauffe le boyau intérieur jusqu'à cuisson des jaunes d'oeufs, on introduit le boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs cuits dans le boyau extérieur, on remplit de blancs d'oeufs liquides, le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs cuits et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des blancs d'oeufs.

Dans cette troisième manière d'opérer, on peut aussi inverser les jaunes d'oeufs et les blancs d'oeufs. Ainsi, on remplit alors de blancs d'oeufs liquides le boyau intérieur, on chauffe le boyau intérieur jusqu'à cuisson des blancs d'oeufs, on introduit le boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs cuits dans le boyau extérieur, on remplit de jaunes d'oeufs liquides, le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs cuits et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes d'oeufs.

Conformément à une autre variante du procédé, on dispose le boyau intérieur conservable dans le boyau

74312

- 4 -

extérieur, on remplit de jaunes d'oeufs-liquides le boyau intérieur et de blancs d'oeufs liquides le boyau extérieur, autour du boyau intérieur et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

Dans cette dernière façon de procéder, on peut encore intervenir les blancs d'oeufs et les jaunes d'oeufs. De la sorte, on dispose alors le boyau intérieur dans le boyau extérieur, on remplit de blancs d'oeufs liquides le boyau intérieur et de jaunes d'oeufs liquides le boyau extérieur, autour du boyau intérieur et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

D'autres détails et particularités de l'invention apparaîtront au cours de la description des dessins annexés au présent mémoire qui représentent schématiquement et à titre d'exemples seulement, trois formes de réalisation de l'invention.

Les figures 1, 3 et 5 sont des coupes longitudinales de trois formes de réalisation différentes du nouveau saucisson selon l'invention.

Les figures 2, 4 et 6 sont des coupes transversales de ces saucissons, faites respectivement suivant les lignes II-II, IV-IV et VI-VI des figures précédentes.

Dans ces différentes figures, des mêmes notations de référence désignent des éléments identiques.

Un saucisson selon l'invention comprend des jaunes 1 et des blancs 2 d'oeufs cuits, placés selon le cas,

74012

dans un boyau intérieur 3 consommable et dans un boyau extérieur 4 consommable ou non, ces boyaux étant fermés à leurs extrémités par des ligatures conventionnelles 5.

Dans la première forme de réalisation, les jaunes 1 d'oeufs cuits se trouvent dans le boyau intérieur 3 unique, tandis que les blancs 2 d'oeufs cuits sont placés dans le boyau extérieur 4 autour du boyau intérieur 3.

La deuxième forme d'exécution diffère de la première uniquement par le fait qu'il est prévu deux boyaux intérieurs 3 au lieu d'un seul, pour contenir les jaunes 1 d'oeufs cuits.

Le troisième exemple représenté est analogue au premier mais, dans ce cas, les jaunes 1 et les blancs 2 d'oeufs cuits sont intervertis dans leurs emplacements.

Pour réaliser la première ou la deuxième forme de réalisation, on remplit de jaunes 1 d'oeufs liquides, le ou les boyaux intérieurs 3. Ensuite, on introduit le ou les boyaux intérieurs 3 contenant les jaunes 1 d'oeufs liquides, dans le boyau extérieur 4. Par après, on remplit de blancs 2 d'oeufs liquides le boyau extérieur 4, autour du ou des boyaux intérieurs 3. Enfin, on chauffe l'ensemble ainsi obtenu jusqu'à cuisson des jaunes 1 et des blancs 2 d'oeufs.

Eventuellement, on peut aussi fabriquer la première ou la deuxième forme d'exécution comme suit. On

74312-

remplit de jaunes 1 d'oeufs liquides, le ou les boyaux intérieurs 3. Ensuite, on chauffe le ou les boyaux intérieurs 3, jusqu'à cuisson des jaunes 1 d'oeufs. Par après, on introduit le ou les boyaux intérieurs 3 contenant les jaunes 1 d'oeufs cuits, dans le boyaux extérieur 4. En outre, on remplit de blancs 2 d'oeufs liquides, le boyaux extérieur 4 autour du ou des boyaux intérieurs 3. Enfin, on chauffe l'ensemble ainsi obtenu jusqu'à cuisson des blancs 2 d'oeufs.

A la rigueur, on peut encore réaliser la première ou la deuxième forme de réalisation comme suit. On dispose le ou les boyaux intérieurs 3, dans le boyaux extérieur 4. Ensuite, on remplit de jaunes 1 d'oeufs liquides, le ou les boyaux intérieurs 3 et de blancs 2 d'oeufs liquides, le boyaux extérieur 4 autour du ou des boyaux intérieurs 3. Enfin, on chauffe l'ensemble ainsi obtenu jusqu'à cuisson des jaunes 1 et des blancs 2 d'oeufs.

Pour fabriquer le troisième exemple considéré ci-dessus, on procède conformément à l'un des trois modes opératoires mentionnés ci-avant et relatifs au premier exemple choisi, mais on remplace chaque fois les jaunes 1 d'oeufs par les blancs 2 d'oeufs et inversement.

Il est à noter que l'idée inventive propre à la réalisation des saucissons d'oeufs est applicable, conformément à l'invention, à d'autres saucissons présentant deux constituants différents tels que viandes,

74312

produits de charcuterie, produits végétaux tels que choucroute, etc.

Il est évident que l'invention n'est pas exclusivement limitée aux formes de réalisation représentées et que bien des modifications peuvent être apportées dans la forme, la disposition et la constitution de certains des éléments intervenant dans leur réalisation, à condition que ces modifications ne soient pas en contradiction avec l'objet de chacune des revendications suivantes.

REVENDICATIONS .-

- 1.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on remplit de jaunes d'oeufs liquides au moins un boyau intérieur consommable, on introduit le boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs liquides dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de blancs d'oeufs liquides le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs liquides et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.
- 2.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on remplit de blancs d'oeufs liquides au moins un boyau intérieur consommable, on introduit le boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs liquides dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de jaunes d'oeufs liquides le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs liquides et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.
- 3.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on remplit de jaunes d'oeufs liquides au moins un boyau intérieur consommable, on chauffe l

boyau intérieur jusqu'à cuisson des jaunes d'oeufs, on introduit le boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs cuits dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de blancs d'oeufs liquides, le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les jaunes d'oeufs cuits et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des blancs d'oeufs.

4.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on remplit de blancs d'oeufs liquides au moins un boyau intérieur consommable, on chauffe le boyau intérieur jusqu'à cuisson des blancs d'oeufs, on introduit le boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs cuits dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de jaunes d'oeufs liquides, le boyau extérieur autour du boyau intérieur contenant les blancs d'oeufs cuits et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes d'oeufs.

5.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on dispose au moins un boyau intérieur consommable dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de jaunes d'oeufs liquides le boyau intérieur et de blancs d'oeufs liquides le boyau extérieur, autour du boyau intérieur et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

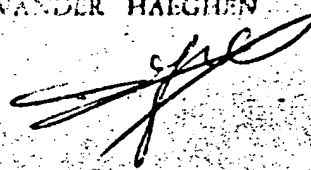
6.- Procédé de fabrication d'un saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'on dispose au moins un boyau intérieur consommable dans un boyau extérieur consommable ou non, on remplit de blancs d'oeufs liquides le boyau intérieur et de jaunes d'oeufs liquides le boyau extérieur, autour du boyau intérieur et on chauffe l'ensemble obtenu jusqu'à cuisson des jaunes et des blancs d'oeufs.

74310

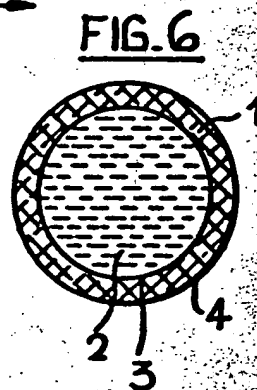
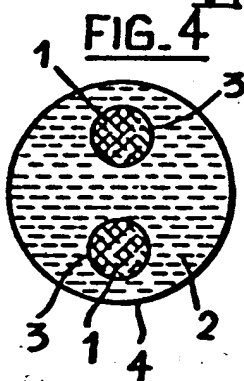
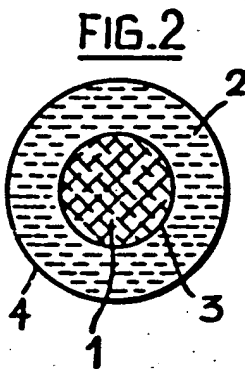
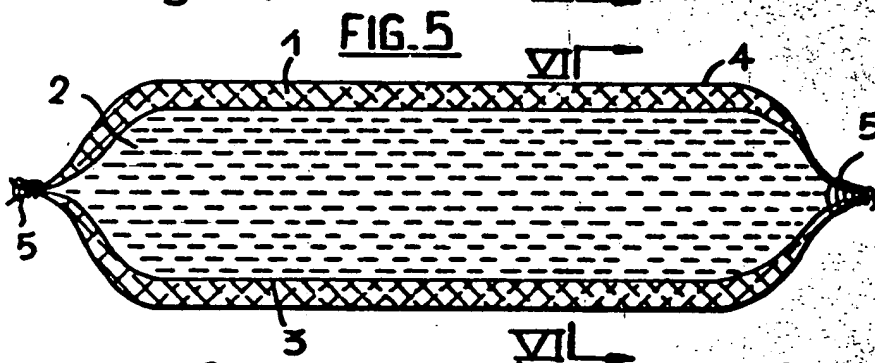
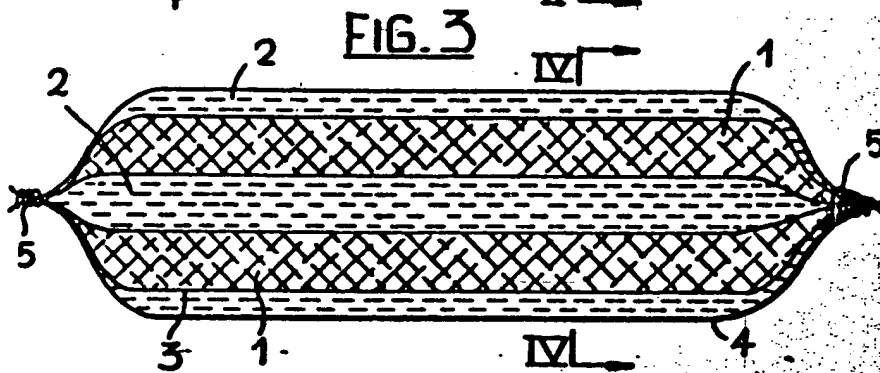
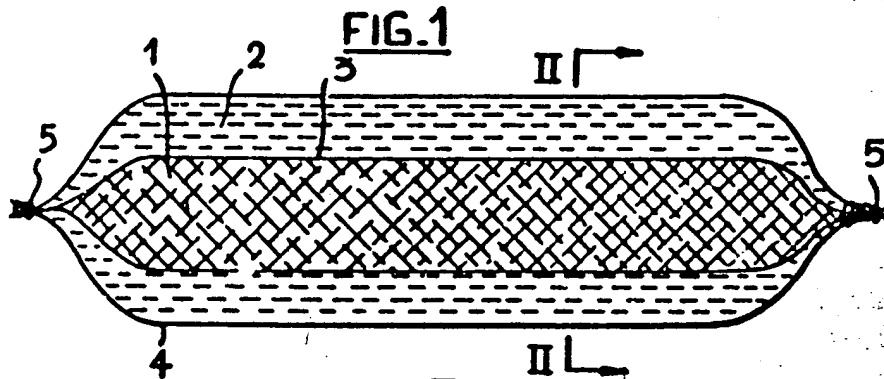
7.- Saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'il comprend au moins un boyau intérieur consommable contenant des jaunes d'oeufs cuits et un boyau extérieur consommable ou non contenant des blancs d'oeufs cuits, autour du boyau intérieur.

8.- Saucisson aux oeufs, caractérisé en ce qu'il comprend au moins un boyau intérieur consommable contenant des blancs d'oeufs cuits et un boyau extérieur consommable ou non contenant des jaunes d'oeufs cuits, autour du boyau intérieur.

BRUXELLES le 12 JAN 1970
P. P. Compagnie Industrielle et
Commerciale des Emballages
P. P. "Embarel" S.A.
P. P. VANDER HAEGHEN



Compagnie Industrielle et Commerciale des
Arbollages Pilon "Gombard" S.A.



BRUXELLES, le 12 JAN 1970

Compagnie Industrielle et Commerciale des Arbollages Pilon "Gombard" S.A.